

## CAMPAÑAS NACIONALES

**AÑO: 2013**

**OBJETIVO:** Verificar el cumplimiento de la normativa vigente.

**DENOMINACIÓN:** Comida preparada envasada: etiquetado y composición.

ASPECTOS SIGNIFICATIVOS	ACTIVIDADES INSPECTORAS		CONTROL ANALÍTICO	
	PROGRAMACIÓN	REALIZADO	PROGRAMACIÓN	REALIZADO
CC.AA. Participantes	Andalucía Asturias Madrid Ceuta	Andalucía Asturias	Andalucía Asturias Madrid Ceuta	Andalucía Asturias Madrid
Nº Productos a controlar	88	175	57	54
Aspectos del Control	Información obligatoria	Información obligatoria	Etiquetado (RD 1334/1999 y RD 930/1992), Contenido neto, Humedad, Grasa, Proteínas, Hidratos de carbono, Valor energético, Cenizas, Conservantes y Colorantes.	Ver cuadro del apartado Control analítico.

### A.- ACTUACIONES INSPECTORAS: RESULTADOS GLOBALES DEL CONTROL DE LA INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO

<b>Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:</b>	<b>175</b>	
<b>Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:</b>	<b>154</b>	<b>88,00</b>
<b>Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:</b>	<b>21</b>	<b>12,00</b>

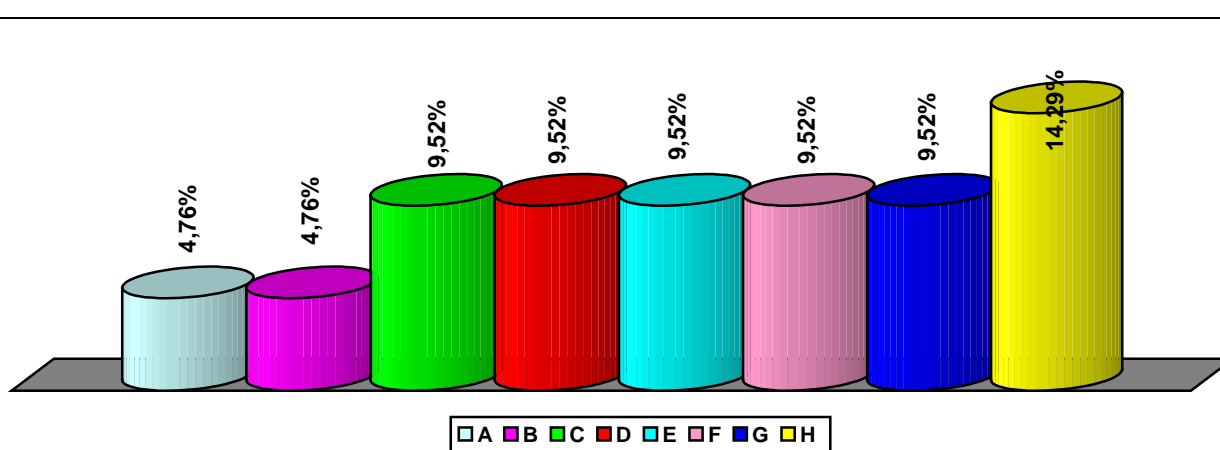
## RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:

Las actuaciones de la inspección sobre el etiquetado recayeron en el control de la **información obligatoria**, de la **información nutricional** y sobre las condiciones de las **máquinas expendedoras** de comida preparada.

### A.1. ACTUACIONES INSPECTORAS: RESULTADOS DEL CONTROL DE LA INFORMACIÓN GENERAL DEL ETIQUETADO (R.D. 1334/1999).

En el control de la **información general**, las cifras de las irregularidades halladas se sitúan en un intervalo entre el 4.76% y el 14.29%, calculadas estas cifras sobre el total de productos con irregularidades. Cabe destacar que el mayor porcentaje de irregularidades es debido a que no figura la cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.

Las cifras de las irregularidades encontradas de menor a mayor grado de incidencia, se reflejan en el diagrama siguiente:



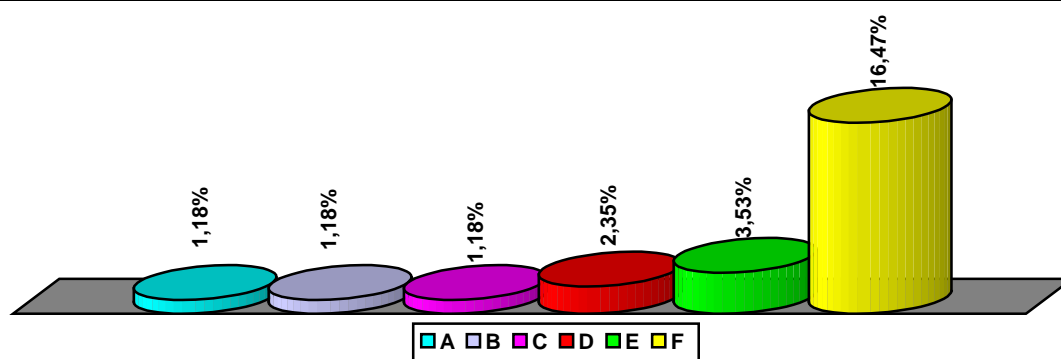
- A. Productos con irregularidades por no figurar el domicilio completo del fabricante, envasador o vendedor establecido en la UE.
- B. Productos con irregularidades por no ser las indicaciones obligatorias de los etiquetados fácilmente comprensibles y visibles y claramente legibles e indelebles.
- C. Productos con irregularidades por no ir la lista de ingredientes precedida de la palabra "ingredientes".
- D. Productos con irregularidades por no figurar la cantidad neta.
- E. Productos con irregularidades por no figurar la fecha de duración mínima o caducidad.
- F. Productos con irregularidades por no figurar en el mismo campo visual las indicaciones relativas a la denominación de venta, cantidad neta y marcado de fechas.
- G. Productos con irregularidades por no cumplir el etiquetado con la obligación de no inducir a error sobre las características del producto y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.
- H. Productos con irregularidades por no figurar la cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.

Asimismo se indica que en los 17 productos envasados por los titulares del comercio minorista, no se han detectado irregularidades en los aspectos controlados.

### A. 2.- ACTUACIONES INSPECTORAS: RESULTADOS DEL CONTROL DE LA INFORMACION NUTRICIONAL DEL ETIQUETADO ( RD. 930/1992)

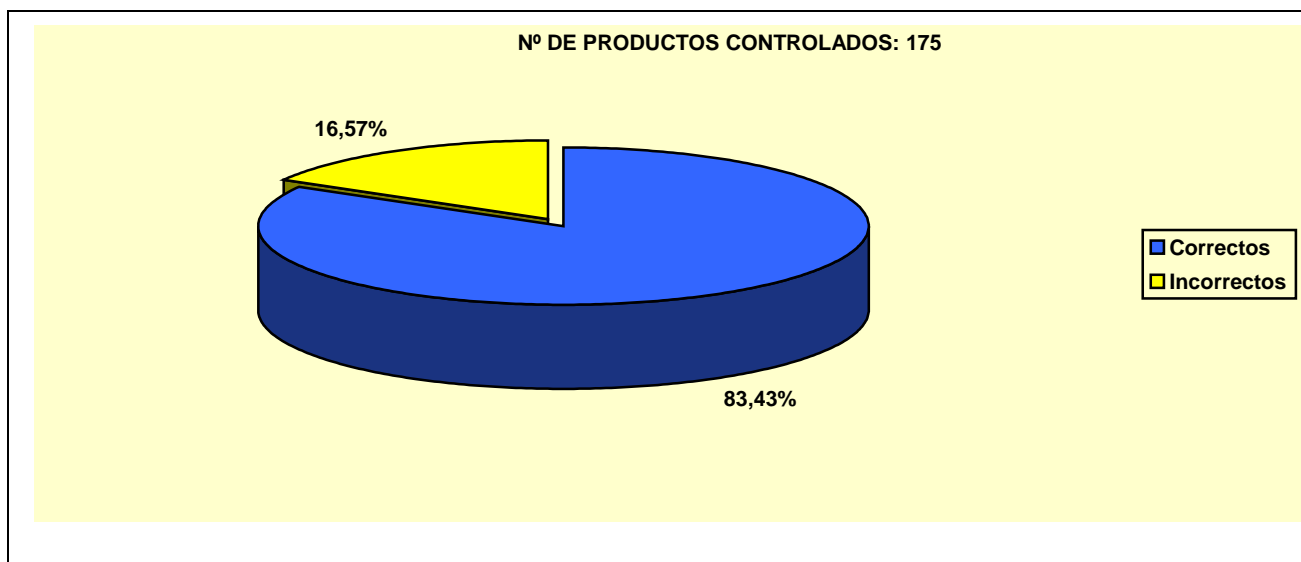
En el control de la **información nutricional**, las cifras de las irregularidades halladas se sitúan en un intervalo entre el 1.18% y el 16.47%, calculadas estas cifras sobre el total de productos controlados. Cabe destacar que el mayor porcentaje es debido a no dar la información nutricional conforme a las modalidades establecidas en la normativa, ni en el orden previsto.

Las cifras de las irregularidades encontradas, se reflejan a continuación:



- A. Productos con irregularidades porque en caso de dar la información por unidad cuantificada o por porción, no se indica el número de porciones contenidas en cada envase.
- B. Productos con irregularidades porque cuando se declara el contenido en azúcares, polialcoholes o almidón, la declaración no se hace de la manera adecuada.
- C. Productos con irregularidades porque cuando se declara la cantidad o el tipo de ácidos grasos o la cantidad de colesterol, esta declaración no sigue inmediatamente a la del contenido total de grasa de forma adecuada.
- D. Productos con irregularidades porque la información del etiquetado no aparece agrupada en el mismo lugar, estructurada toda ella de forma tabular y, si el espacio lo permite, con las cifras en columna.
- E. Productos con irregularidades por no figurar la información nutricional en lugar visible, con caracteres claramente legibles e indelebles.
- F. Productos con irregularidades porque las modalidades de información en la etiqueta no son las adecuadas y en el orden previsto en la normativa.

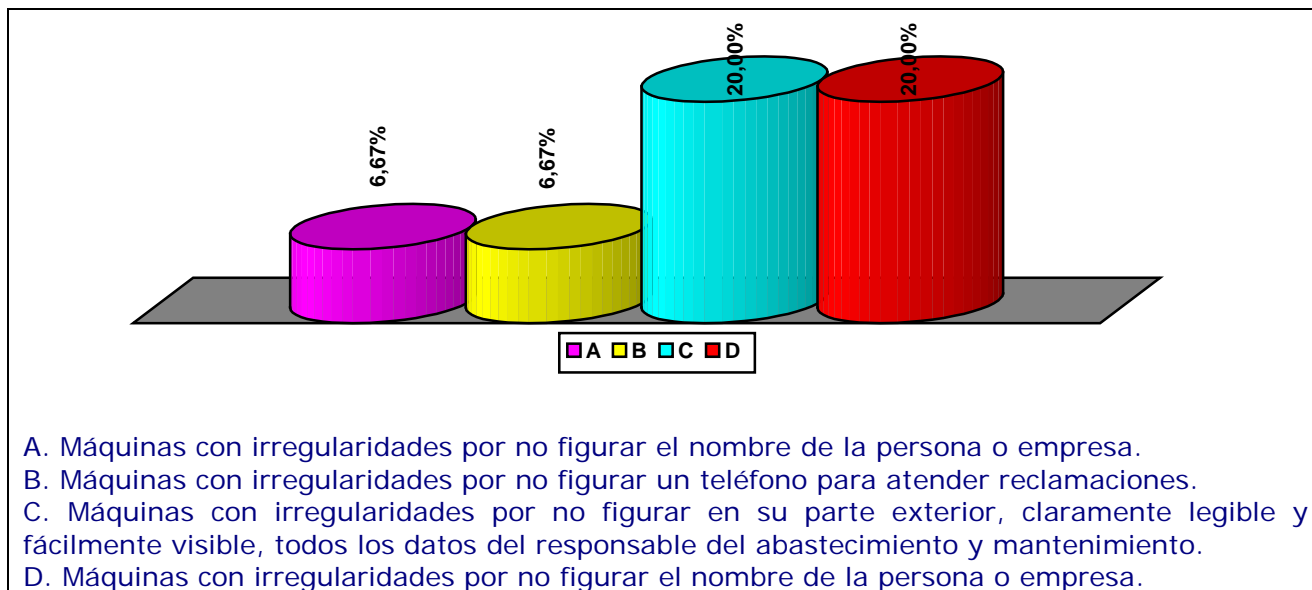
Cabe señalar que en el total de productos controlados (175), 29 productos no presentaban etiquetado de propiedades nutritivas, cuando estaban obligados a presentarlo.



### A.3.ACTUACIONES INSPECTORAS: RESULTADOS DEL CONTROL DE LA INFORMACIÓN DE LAS MAQUINAS EXPENDEDORAS DE COMIDA PREPARADA (REGLAMENTO 3484/2000)

En el control de la información en **máquinas expendedoras**, las cifras de las irregularidades halladas se sitúan en un intervalo entre el 6.67% y el 20.00%, calculadas estas cifras sobre el total de máquinas controladas. Cabe destacar que el mayor porcentaje es debido a no figurar en las mismas de manera clara y legible los datos del responsable del abastecimiento y mantenimiento y el nombre de la empresa.

Las cifras de las irregularidades halladas, se reflejan a continuación:



### CONTROL ANALÍTICO: RESULTADOS

<b>Nº DE PRODUCTOS CONTROLADOS:</b>	<b>54</b>	
<b>Nº DE PRODUCTOS CORRECTOS Y %:</b>	<b>37</b>	<b>68,5</b>
<b>Nº DE PRODUCTOS CON IRREGULARIDADES Y %:</b>	<b>17</b>	<b>31,5</b>

### **RESULTADOS MÁS SIGNIFICATIVOS:**

Se han recibido los siguientes tipos de productos:

<b>TIPO DE PRODUCTOS</b>	<b>ANALIZADAS</b>	<b>NO CONFORM.</b>
Platos preparados de origen cárnico	15	7
Platos preparados de origen no cárnico	24	6
Otros platos preparados	9	3
Platos precocinados	4	--
Caldos, consomés, sopas y cremas	2	1
<b>TOTALES</b>	<b>54</b>	<b>17</b>

En el siguiente cuadro se recogen las determinaciones analíticas realizadas y las que han resultado no conformes.

Dada la variedad de productos analizados, hay determinaciones que solo se realizan en algunos.

DETERMINACIONES	REALIZADAS	NO CONFORMES	
	Número	Número	%
Altura de las cifras o tamaño de los caracteres	54	5	9,3
Atribución de características engañosas	54	2	3,7
Contenido neto	54		0,0
Datos del fabricante	54		0,0
Defectos del envase	35		0,0
Defectos del producto	36		0,0
Denominación de venta del producto	54	1	1,9
E-200 Ácido sórbico	50		0,0
E-210 Ácido benzoico	50		0,0
E-620 Ácido glutámico	2		0,0
Etiquetado nutricional: Estructura de la información	45		0,0
Etiquetado nutricional: Información/definiciones	45		0,0
Etiquetado nutricional: Presentación cuantitativa	45	2	4,4
Examen organoléptico	34		0,0
Formato del envase	3		0,0
Identificación de la especie	1	1	100,0
Indicación de categoría, variedad u origen	1		0,0
Indicación de fecha de caducidad o consumo preferente	54	1	1,9
Indicación de las condiciones de conservación	28		0,0
Indicación del contenido escurrido	1		0,0
Indicación del contenido neto	54		0,0
Indicación del lote de fabricación o envasado	54	1	1,9
Indicación del modo de empleo	29		0,0
Insectos y/o fragmentos	1	1	100,0
Lista de ingredientes	54	1	1,9
Materias extrañas	1		0,0
Materias extrañas de origen inorgánico	28		0,0
Materias extrañas de origen orgánico/parásitos	28	1	3,6
Modalidades de información del etiquetado nutricional	45	8	17,8
Peso escurrido	1		0,0
pH a 20°C	15		0,0
Presentación de la información obligatoria	54	1	1,9
Presentación en idioma oficial	54		0,0
Tipo de envase	25		0,0
Uniformidad del tamaño	1		0,0

Una misma determinación realizada en distintas muestras puede ser dictaminada como cumple, no cumple o sin dictamen.

El porcentaje que figura en la columna de la derecha de las determinaciones dictaminadas como no conformes, se establece respecto al número total de muestras dictaminadas de esa determinación.

A continuación se resumen las no conformidades detectadas en la presente campaña:

Se ha encontrado en una muestra de paella, dos fragmentos de plumas y en unas lentejas cocidas, seis larvas completas y veinticuatro mandíbulas. Incumplen la normativa relativa a la higiene de los productos alimenticios.

La denominación "huevas de merluza 100%" se entiende para las huevas de merluza europea y no para otras especies de merluza de menor valor comercial, como son la merluza de cola, del Perú o del Cabo.

El resto de determinaciones no conformes se refieren a aspectos del etiquetado y la presentación de los alimentos, por expresar la información nutricional de forma no normalizada, figurar datos obligatorios en etiquetas adhesivas, fácilmente manipulables y por tanto no indelebles, atribuir características engañosas-caldo Súper casero-o tener la altura de los caracteres del contenido neto un tamaño pequeño.

## **RECOMENDACIONES:**

### **AL CONSUMIDOR:**

El consumidor debe conocer los derechos que le asisten en materia de etiquetado de comida preparada para poder optar por la adquisición de los mismos, en aquellos establecimientos que le garanticen una información correcta y alejada de alegaciones que le induzcan a error, tanto por la información reflejada en la etiqueta, como en los carteles o en la publicidad que pueda realizar el comerciante.

### **AL SECTOR:**

Es necesario que el sector implicado en la comercialización de comida preparada, tenga un conocimiento exhaustivo de la normativa aplicable a la actividad desarrollada con el fin de observar un estricto cumplimiento de los requisitos establecidos. Asimismo, desde su responsabilidad como profesional, están obligados a realizar unas prácticas correctas facilitando al consumidor productos adecuadamente etiquetados, como medio para garantizar una información apropiada.

**Nota: Información elaborada en el seno de la Comisión de Cooperación de Consumo**